

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Fleischlose Küche

Richter, Moritz

Leipzig ; Nordhausen, 1918

Reis, Grieß usw.

urn:nbn:de:bsz:31-90580

Reis, Grieß usw

331. Butterreis.

Man gibt den gut gewaschenen Reis, den man nicht zu blanchieren braucht, wenn er von bester Beschaffenheit ist, in einen Topf, fügt ungefähr dreimal so viel Wasser, eine Prise Salz und ein gutes Stück Butter hinzu, läßt ihn langsam aufkochen und stellt dann den Topf fest zugedeckt so, daß der Reis nicht mehr wallen, sondern nur garziehen kann. Nach 40—45 Minuten ist er fertig und wird mit einer großen Gabel nur leicht durchgerührt. Dazu geriebenen Käse oder eine beliebige Sauce.

332. Butterreis.

Man stellt 250 g gewaschenen Reis mit 2 l Flüssigkeit, teils Milch, teils Wasser und etwas Salz zum Feuer, bringt ihn langsam ins Kochen, stellt ihn zugedeckt so, daß er kaum weiterkochen kann und läßt ihn so ausquellen. Kurz vor dem Anrichten rührt man mit leichter Hand und einer großen Gabel ein ordentliches Stück Butter darunter. Dazu Pilz- oder Tomatensauce.

333. Curryreis mit Eiern.

Man schwitzt den Reis mit Butter und einer gehackten Zwiebel an, fügt wenig Wasser hinzu und dünstet ihn so ziemlich trocken gar. Gleichzeitig bereitet man eine Currysauce, indem man unter etwas weißes Schwitzmehl einen Löffel Currypulver mischt, dann mit Milch auffüllt und das Ganze einige Zeit

kochen läßt. — Man richtet den Reis flach an, stellt weichgekochte Eier darauf und begießt diese mit der Sauce.

334. Gemüsereis.

Man kocht Butterreis nach Rezept 331 und dünstet gleichzeitig allerhand kleinwürflig geschnittenes Gemüse, in erster Linie Mohrrüben, Sellerie, grüne Bohnen, sodann auch Blumenkohl, grüne Erbsen, Spargel, Rosenkohl und einige Pilze in Butter und wenig Flüssigkeit weich. Nun rührt man alles unter den Reis, wobei man gleichzeitig etwas geriebenen Parmesankäse darunterstreut. Zum Anrichten drückt man den Reis leicht in mit Butter ausgestrichene Formen, die man dann stürzt.

335. Reis mit grünen Erbsen.

Man dünstet die grünen Erbsen nur mit Butter, wobei man einen Salatkopf hinzufügen kann, den man später in Streifen schneidet. Gleichzeitig kocht man einen Risotto nach Rezept 341 und richtet ihn mit den Erbsen nach der in demselben Rezept gegebenen Vorschrift an.

336. Reis mit Kapernsauce.

Man kocht einen einfachen, nicht zu trockenen Risotto nach Rezept 341, hackt einige hartgekochte Eier und füllt nun den Reis in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form, wobei man die Eier und etwas geriebenen Parmesankäse dazwischenschichtet. Nun läßt man das Ganze noch ein wenig im Ofen backen und richtet dann den gestürzten Reis mit einer Kapernsauce an.

337. Gebackener Reis mit Pilzen.

Man stellt Butterreis nach Rezept 331 her, dünstet die Pilze mit Butter und gehackter Zwiebel, schichtet beides in eine Backschüssel, tropft Butter darüber und bäckt das Ganze im heißen Ofen ab.

Man kann die Oberfläche der Speise auch mit geriebenem Käse und Butter fertig machen und so backen. Soll das Gericht besonders locker sein, so läßt man den Reis etwas abkühlen, mischt einige fest geschlagene Eiweiß darunter und verfährt dann auf obige Weise weiter.

338. Reis mit Porree.

Man schneidet den weißen Porree in fingerglied-lange Stückchen und dünstet diese in Butter halbfertig. Gleichzeitig blanchiert man den Reis, gibt ihn nun zu dem Porree, füllt mit heißem Wasser auf, fügt eine Prise Salz hinzu und dünstet beides zusammen fertig.

339. Reis mit Rosinen.

Man kocht einen Butterreis nach Rezept 331 und dünstet gleichzeitig große Rosinen, am besten solche ohne Kerne, weich. Dann mischt man beides leicht durcheinander.

340. Reis mit Spinat.

Man kocht den Spinat in üblicher Weise, mischt ungefähr halb soviel Butterreis dazwischen, richtet das Gemüse an und gießt braune Butter darüber.

341. Risotto.

Man schwitzt eine große, recht feingehackte Zwiebel in ungefähr 150 g Butter gelb, gibt 400 g Reis hinzu und läßt diesen unter fleißigem Rühren recht gut heiß werden. Dann fügt man 4 dl kochende Gemüsebrühe hinzu und kocht den Reis schnell, bis die Brühe fast verschwunden ist. Nun gießt man noch 8 dl kochende Brühe hinzu, zieht den Reis auf eine Stelle, wo er nicht mehr wallen kann, und läßt ihn hier fest zugedeckt gar werden.

Um ihn wirklich sachgemäß anzurichten, läßt man ihn einfach auf eine angewärmte Schüssel fallen, wobei man ihn mit einer großen Gabel leicht bewegt.

Dabei kann man geriebenen Käse oder gehackte, in Butter geschwitzte Pilze dazwischenschichten.

342. Risi-Pisi.

Man hackt eine mittlere Zwiebel ganz fein, gibt sie sowie eine Handvoll gehackte Petersilie in 100 g aufschäumende Butter, fügt $\frac{1}{2}$ l frisch ausgekernte grüne Erbsen hinzu und läßt sie halb weich werden. Dann fügt man 200 g Reis hinzu und dünstet ihn mit den Erbsen weich, wobei man ab und zu etwas Brühe angeißt.

343. Tomatenreis.

Man schwitzt eine fein gehackte Zwiebel in Butter gelb, gibt den Reis hinzu, schwitzt ihn ebenfalls, bis er glasig erscheint, gibt dann viel gebrühte, abgezogene, ausgedrückte und grob zérhackte Tomaten (oder einige Löffel rotes Tomatenpüree), Salz, eine Prise Pfeffer und das nötige Wasser hinzu und kocht das Ganze auf. Dann stellt man den Reis so, daß er nur noch gut ziehen kann, läßt ihn so weich werden, pflückt nun noch etwas Butter darüber und rührt das Gemüse mit einer großen Gabel leicht um. Hierbei kann man auch geriebenen Käse mit daruntermischen.

344. Reis mit Spargel.

1. Man bereitet ein Spargelgemüse nach Rezept 268, drückt einen Butterreis nach Rezept 331 in eine glatte Randform, stürzt ihn auf die runde Schüssel und gibt den Spargel in die Mitte. Oder

2. Man kocht den in gleichmäßige Stückchen geschnittenen Spargel mit reichlichem, leicht gesalzenem Wasser ab, läßt ihn ablaufen, gibt etwas Butter darüber und deckt ihn zu. In die aufgekochte Spargelbrühe gibt man blanchierten Reis, läßt ihn langsam ausquellen, wobei man auch einige kleingeschnittene Morcheln hinzufügen kann, und gibt zum Schluß die Spargel hinein. Das Gemüse soll etwas suppig sein.

345. Reis nach Radetzky.

Man dünstet 280 g blanchierten Reis mit 70 g Butter, 140 g Zucker mit Orangen- und Zitronengeschmack, dem Saft von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone und 3—4 Löffeln Wasser langsam nicht ganz weich, streicht ihn dann in eine mit Butter ausgestrichene Springform oder Randform mit eingesetztem Boden und bestreicht ihn gut mit Aprikosenmarmelade. Nun schlägt man 5 Eiweiß zu festem Schnee, zieht 150 g Zucker mit Orangengeschmack darunter, streicht ihn über den Reis und bäckt diesen bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe.

346. Zitronenreis.

Man kocht den Reis mit Wasser, Zitronensaft, dünner Zitronenschale und ein wenig Salz gar und begießt ihn beim Anrichten mit brauner Butter.

347. Gebackener Apfelreis.

Man vermischt einen fertigen Milchreis mit Eigelben und Zucker, zieht den fest geschlagenen Eierschnee darunter und schichtet nun den Reis in eine Backform, wobei man geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Äpfel schichtweise dazwischen gibt und auch ab und zu ein paar Korinthen dazwischenstreuen kann. Über das Ganze streicht man Reis, betropft diesen mit Butter und bäckt das Gericht bei zunächst mittlerer, später stärkerer Hitze eine Stunde lang.

348. Fruchtreis.

Man kocht den Reis in der fünffachen Menge Wasser mit einer Prise Salz gar, rührt ihn sogleich mit schön rotem, recht aromatischem Fruchtsaft an, gibt ein wenig aufgelöste Gelatine hinzu und läßt ihn in einer Form erstarren und kalt werden. Dazu kalte Vanillesauce, kalte Sahne oder Schlagsahne.

349. Milchreis mit Preiselbeeren und Birnen.

Man schneidet kleine Birnen in Viertel, kocht sie halbweich, gießt sie ab, fügt sie zu den Preiselbeeren und läßt sie mit diesen weich werden. Dieses Kompott gibt man kalt zu einem süßen Milchreis extra.

350. Schokoladenreis.

Man kocht dicken aber saftigen Milchreis und schüttet ihn in eine Backschüssel. Dann schlägt man einen festen Eierschnee, zuckert ihn und zieht gleichzeitig reichlich geriebene Schokolade darunter. Diese Meringue gibt man über den Reis und läßt sie nun im ganz milden Ofen steif werden und dabei möglichst wenig Farbe nehmen.

351. Reisküchlein.

Man kocht saftigen aber nicht dünnen Milchreis, rührt einige Eigelbe, etwas geriebene weiße Semmel und gereinigte Korinthen darunter und bäckt von dieser Masse kleine flache Kuchen, die man in Zucker und Zimt wendet.

352. Gefüllte Reisklöße (Bulkins).

Man macht einen saftigen, aber nicht zu dünnen Milchreis mit Vanille oder Zitrone, rührt unter den noch warmen Reis einige Eigelbe und nach dem Erkalten auch etwas Mehl. Nun formt man davon apfelgroße Klöße, die man gleichzeitig mit festem Pflaumenmus oder Marmelade füllt, paniert sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz braun. Dazu Vanille- oder Fruchtsauce.

Flammeris.

Die Flammeris, soweit sie auch in der feinen Herrschafts-, Hotel- und Gasthausküche üblich sind, fanden im Bande 10, 2 der Kochkunstbibliothek (Berlin, Kalte Süßspeisen) Aufnahme. Im vorliegenden Werke sind nur die dort nicht enthaltenen Speisen dieser Art aufgeführt.

353. Maisgrießflammeri.

Man kocht $\frac{1}{2}$ l Milch mit einem Löffel Zucker, ein wenig Vanille oder Zitronenschale, einigen fein geriebenen Mandeln und einem Löffel Korinthen langsam auf, läßt 1 mittlere Obertasse Maisgrieß, den man mit 2 Tassen kaltem Wasser glatt gerührt hat, hineinlaufen, kocht das Ganze auf und läßt es eine Weile bei mäßigem Feuer ausquellen. Dann rührt man ein festgeschlagenes Eiweiß darunter, füllt den Flammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und richtet ihn später mit einer kalten Frucht- oder Vanillesauce an.

354. Grießauflauf.

Man läßt in 1 Milch, die man mit einer Prise Salz, 50 g Zucker, 50 g Butter und einem Stückchen Vanille oder etwas dünner Zitronenschale aufgekocht hat, $\frac{1}{4}$ l Grieß einlaufen, brennt die Masse ab, läßt sie in einer Schüssel auskühlen, zieht dann erst 4 Eigelbe und hierauf den Schnee von 4 Eiweiß darunter und bäckt die Masse bei mittlerer Hitze.

355. Maisgrießauflauf.

Man läßt reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch mit nußgroß Butter, einer Prise Salz und einem Löffel Zucker aufkochen, rührt 125 g Maisgrieß hinein und brennt die Masse ab. Dann läßt man sie in einer Schüssel abkühlen, arbeitet 4 Eigelbe und etwas abgeriebene Zitronenschale darunter und mischt schließlich das Ganze mit dem festen Schnee von 4 Eiweiß. Man bäckt den Auflauf bei mittlerer Hitze und richtet ihn mit warmer oder kalter Obstsauce an.

356. Makkaroni mit Ei.

Man schneidet die in Salzwasser abgekochten Makkaroni in gleichlange Stückchen, gibt sie in eine Pfanne mit heißer Butter, fügt Salz und Pfeffer hinzu

und läßt sie bis zum Braten heiß werden und dünsten. Dann schüttet man einige, gut mit einem Löffel geriebenem Käse verquirlte Eier darüber und schwenkt das Ganze über dem Feuer, bis die Eier gar sind.

357. Gebackene Makkaroni mit Eierguß.

Man kocht die in Stücke gebrochenen Makkaroni in Salzwasser ab, gießt sie gut ab, macht sie mit frisch geriebenem Schweizerkäse an und gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel. Dann gießt man einige mit Milch und Salz verquirlte Eier darüber und bäckt das Ganze bei mäßiger Hitze gar.

358. Gebackene Makkaroni mit Pilzen.

Man kocht die in fingerlange Stückchen gebrochenen Makkaroni in Salzwasser ab, gießt sie ab, mischt sie mit den ebenfalls in Salzwasser gekochten oder in Butter geschwitzten Pilzen und füllt das Ganze in eine Backschüssel. Nun verquirlt man ganze Eier mit Milch oder saurer Sahne, schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab, gießt dies über die Makkaroni und gibt ein wenig Butter obenauf. Das Gericht wird bei mittlerer Hitze gebacken.

359. Butternudeln.

Man kocht die breit geschnittenen Nudeln in Salzwasser ab, läßt sie sauber ablaufen und gibt sie recht trocken in die Kasserolle zurück. Nun läßt man ein Stück Butter leicht braun werden, gießt etwas Milch hinzu, schüttet das Ganze über die Nudeln und rührt sie mit einer großen Gabel gut durcheinander.

360. Milchnudeln.

Man schneidet von festem, dünn ausgerolltem Nudelteig breite Nudeln, bringt Milch oder eine

Fleischlose Küche.

Mischung von Milch und Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter zum Kochen, gibt die Nudeln hinein und läßt sie fast weich werden. Dann schüttet man sie in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel und läßt sie im Ofen offen weiterkochen und backen, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Dazu Zucker und Zimt oder gekochtes Obst.

361. Überbackene Zuckernudeln.

Man kocht die Nudeln in Salzwasser ab, läßt sie gut abtropfen, macht sie mit ein wenig Butter an und gibt sie in eine Backschüssel. Dann gießt man einen gesüßten Eierstand (ganze Eier mit Milch verquirlt) darüber, gibt etwas Butter darauf und bäckt das Ganze langsam im Ofen ab. Kurz vor dem Fertigwerden schlägt man ein Eiweiß zu festem Schnee, mischt einen Löffel Zucker darunter, bedeckt die Nudeln damit und läßt den Schnee leicht bräunen, was nur bei sehr milder Hitze geschehen darf.

362. Spätzle.

Man macht einen weichen Teig von 500 g Mehl, 3 Eigelben, einer Prise Salz und reichlich $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Milch, legt ihn, zu einer Wurst ausgerollt und flach gedrückt auf ein Brett, stellt dies auf den Rand eines Kessels mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und schabt nun mit dem flachen Messer kleine nudelartige Teile ab, die man dabei in das Wasser fallen und darin garkochen läßt. Man hebt die fertigen Spätzle von Zeit zu Zeit heraus und auf ein Sieb und richtet sie schließlich entweder trocken an, um sie mit brauner Butter oder Semmelbutter zu übergießen, oder man gibt sie in eine Pfanne mit recht heißer Butter, um sie darin ein wenig zu rösten.

363. Tomatenrissolen.

Man macht ein dickes Tomatenpüree, das man mit Salz und Zucker abschmeckt, rollt Mürbteig dünn

aus, sticht ihn zu runden Scheiben aus, belegt diese mit dem Püree, klappt sie zusammen, drückt die Ränder fest aufeinander und bäckt die Rissolen im Backfett aus.

364. Polenta.

Für Polenta hat fast jede österreichische Köchin ein anderes Rezept. Wir bringen nur eine kleine Auswahl davon, aus denen man ersieht, daß man es mit Maßen und Gewichten nicht allzu genau zu nehmen braucht. Die Polenta ist eine wohlschmeckende und bekömmliche Zuspese und verdient auch bei uns in Deutschland viel mehr Beachtung, als sie bisher gefunden hat. Die fertige Polenta wird am bequemsten mittelst eines Fadens geschnitten.

365. Gekochte Mehlpolenta.

Man schlägt $\frac{1}{3}$ l Mehl, 4 ganze Eier, 3 dl Milch und etwas Salz zu einem Teige gut ab, bindet den Teig locker in ein zuvor in heißes Wasser getauchtes Tuch und bäckt den Kloß eine Stunde in Salzwasser. Dann schneidet man ihn in Scheiben, richtet diese an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und übergießt sie mit Butter.

366. Abgerührte Polenta.

Man rührt 140 g Butter mit 4 Eigelben schaumig, rührt nach und nach 2 dl Milch und 7—8 dl Mehl darunter, bindet den Teig in eine mit Butter bestrichene Serviette und bäckt ihn 45 Minuten in Salzwasser. Man richtet ihn wie im Rezept 365 an, kann ihn aber dabei statt mit Parmesankäse auch mit Mohn und Zucker bestreuen und so mit Butter übergießen.

367. Gebratene Polenta.

Man kocht 1 l Wasser mit etwas Salz auf, rührt 250 g Maismehl hinein, läßt es 25 Minuten kochen und zieht dann 60 g Butter und 75 g geriebenen

Parmesankäse darunter. Man streicht nun die Polenta in einer kalt ausgespülten flachen Kasserolle aus, stürzt sie auf ein Blech, schneidet sie in Scheiben und brät diese in Butter. Sie werden mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Butter begossen.

368. Zitronenpolenta.

Man rührt 140 g Butter schaumig, gibt nach und nach 4 Eigelbe, 2 dl Sahne, $\frac{1}{3}$ l Mehl, Salz, Zitronenschale und zuletzt den festen Schnee von 4 Eiweiß dazu, bindet den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Serviette und kocht ihn 1 Stunde in Salzwasser. Auch diese Polenta wird nach Rezept 365 angerichtet.

369. Polenta (nach einem alten Recepte).

Man kocht $1\frac{1}{4}$ l Wasser mit etwas Salz auf, schüttet 500 g italienisches Polentamehl darauf, sticht mit dem Rührlöffel ein Loch hinein, durch welches das Wasser hindurchkochen kann, und läßt das Ganze 10 Minuten kochen. Dann rührt man die Masse auf dem Feuer fest ab, bis der Löffel stecken bleibt, gibt sie nun auf ein Brett, schneidet sie und richtet sie wie üblich an.

370. Kartoffelpolenta.

Man mischt einen Teller durchgestrichene Kartoffeln mit 2 Händen voll Mehl, 70 g Butter, 4 Eiern, Salz und einer Handvoll Parmesankäse, bindet den Teig lose in eine mit Butter bestrichene Serviette, läßt ihn eine Stunde kochen und richtet ihn wie üblich an.

371. Mamaliga.

Eine an der unteren Donau, aber auch schon in Ungarn heimische Nationalspeise.

Man bereitet eine weiche Polenta, streicht sie fingerdick in eine gut mit Butter ausgestrichene,

glatte, hohe Form, gibt eine Schicht fein geschnittenen oder geriebenen fetten Schafkäse (Brynza) darauf, wieder Polenta darüber und so fort. Man bäckt das Ganze im Ofen gelb, stürzt die Speise und streut geriebenen Käse darüber.

372. Haferflockenwürstchen.

Man rührt 250 g Haferflocken mit einer Prise Salz und $\frac{3}{4}$ l Wasser langsam ins Kochen, läßt sie gut ausquellen und schüttet sie zum Auskühlen in eine Schüssel. Dann verarbeitet man sie mit etwas gehackter Zwiebel (diese am besten in Butter geschwitzt), 3 Eiern, 1—2 Löffeln Sahne und der nötigen geriebenen Semmel, formt davon Würstchen und bäckt sie in heißem Schmalz.
